

## STARTERS/ PRZYSTAWKI

### **Board (for 2 people) – smoked trout paste, paste of Kashubian goat cheese, seasonal fruit chutney, goat cheese, home baked bread**

Deska dla 2óch osób - pasta z koziego sera, chutney z owoców sezonowych, pasta z wędzonego pstrąga, ser kozi oraz chleb własnego wypieku

Brett (für 2 Personen) – geräucherte Forellenpaste, Paste aus kaschubischem Ziegenkäse, Fruchte-Chutney, Ziegenkäse, Brot aus eigener Herstellung

**44PLN**

### **Salmon tartar steak accompanied with marinated vegetables, salicornia and olive powder**

Tatar z łososia w towarzystwie marynowanych warzyw, solirodu i pudru z oliwek

Tatar vom Lachs an mariniertem Gemüse mit Queller und Olivenpulver



**29PLN**

### **Smoked eel on baked potato sauce with dill olive oil and Skilandis**

Wędzony węgorz na sosie z pieczonych ziemniaków, z oliwą koperkową i kindziukiem

Geräucherter Aal auf gebackener Kartoffelsoße mit Dillöl und Skilandis

**36PLN**

### **Marinated herring with apple mousse, served with beetroot salad and parsley leaves pesto**

Marynowany śledź z mussem jabłkowym, podany z sałatką z buraków i sosem z natki pietruszki

Marinierter Hering mit Apfelmus, gereicht mit Rübensalat und Grünpetersilien Soße

**20PLN**



ZAFISHOWANI

## STARTERS/PRZYSTAWKI

### **Roasted pumpkin on dried tomato sauce, with goat cheese and salami picante**

Pieczona dynia na sosie z suszonych pomidorów z kozim serem i salami picante  
Gebratener Kürbis auf Soße von getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse und Salami

Pikante

**26PLN**

### **Flambe veal liver in bison grass sauce with apples and fresh marjoram**

Flambirowana wątróbka cielęca w sosie żubrówkowym  
podana z jabłkami i świeżym majerankiem  
Geflammte Kalbsleber in Bisonsoße mit Äpfeln und frischen Majoran

**24PLN**

### **Salad with smoked shrimps, kale, melon and mango mousse sprinkled with ginger sauce**

Sałatka z wędzonymi krewetkami, chipsem z jarmużu, melonem  
oraz musem z mango skropiona sosem imbirowym  
Salat mit geräucherter Garnelen, Grünkohlchips, Melone und Mango-Mousse mit

Ingwer- Soße

**34PLN**



ZAFISHOWANI

## ZUPY/ SOUPS

### **Traditional Gdansk fish soup, served with vegetables**

Zupa rybna według gdańskiej receptury, podana z warzywami

Fischsuppe nach Danziger Rezeptur, serviert mit Gemüse

**26PLN**

### **Roasted pumpkin cream soup with smoked goat cheese**

Krem z pieczonej dyni z wędzonym kozim serem

Kürbis-Cremesuppe mit geräucherte Ziegenkäse

**21PLN**

### **Creamy crayfish soup with vegetables**

Kremowa zupa rakowa, z szyszkami rakowymi i warzywami

Krebs-Creme-Suppe mit Krebshälsen und Gemüse

**26PLN**



ZAFISHOWANI

## FISH/ RYBY

### **Baked cod with morel paste with beshamel fried kale and baked celeriac**

Pieczony dorsz z pastą ze smardza na beszamelu z jarmużem i pieczonym selerem  
Gebratener Kabeljau mit Rund-Morchel Paste auf beshamel  
mit gebratenem Grünkohl und gebackenem Sellerie

**56PLN**

### **Fried meagre on parsnip mousse and green lentils**

Smażony kulbin na musie z pasternaka oraz zielonej soczewicy  
Gebraten Adlerfisch auf Pastinaken Mousse und grüne Linsen

**68PLN**

### **Halibut placed on bear garlic pesto with caramelized carrots and mashed potatoes**

Halibut ułożony na pesto z czosnku niedźwiedziego  
z karmelizowaną marchewką i tłuczonymi ziemniakami  
Heilbutt auf Bärlauchpesto mit karamellisierter Möhre und Kartoffelpüree

**65PLN**

### **Fried trout on crayfish sauce, polenta and caramelized scorzoner**

Smażony pstrąg z Zielenicy na sosie rakowym,  
polencie oraz karmelizowanej skorzonerze  
Gebratene Forelle auf Krebsauce mit Polenta und karamellierte Scorzoner

**48PLN**

### **Fried herring fillet on wine butter sauce with fried vegetables**

Smażony filet ze śledzia na maślano-winnym sosie  
ze smażonymi warzywami  
Gebratene Heringsfilet in Butter-Wein-Sauce mit gebratenem Gemüse

**42PLN**

### **Roasted sea bream with vegetables and pumpkin seeds pesto**

Pieczona dorada z warzywami z pesto z pestek dyni  
Gebratene Goldbrasse mit Kürbis-Pesto bestreut Gemüse

**52PLN**



ZAFISHOWANI

## MEATS/ MIĘSA

### **Baked chicken breast on lovage sauce with vegetables baked in herbs**

Pieczona pierś z kurczaka na sosie lubczykowym  
z warzywami pieczonymi w ziołach

Gebackene Hähnchenbrust mit Liebstöckelsauce und Kräutern gebackte Gemüse

**32PLN**

### **Grilled roast beef with demi-glace sauce served with baked pumpkin and potatoes**

Grillowany rostbef wołowy z sosem demi glace  
podany z pieczoną dynią oraz ziemniakami

Gegrilltes Rinderbraten mit Demi-Glace Sauce serviert  
mit gebackenem Kürbis und Kartoffeln

**72PLN**

### **Roasted lamb chops with dumplings in chanterelle sauce and fried carrots**

Pieczona gicż jagnięca z kopytkami w sosie kurkowym  
i smażoną marchewką

Gebratene Lammkeule mit Knödeln in Pfifferlingsauce und gebratene Karotten

**68PLN**



ZAFISHOWANI

## DESSERTS/ DESERY

### **Chocolate cake with plum sauce and scoop of yogurt ice cream**

Ciastko czekoladowe z sosem śliwkowym oraz gałką lodów jogurtowych  
Schokoladenkuchen mit Pflaumensauce und Joghurt-Eis serviert

**23PLN**

### **Meringue with black currant jelly and chestnut mousse**

Beza z galaretką z czarnej porzeczki oraz musem z kasztanów  
Meringue mit schwarzem Johannisbeergelee und Kastanienmousse

**22PLN**

### **Creamy pyramid with bison grass, caramelized apple and almond cake**

Kremowa piramidka z trawą żubrówkową, karmelizowanym jabłkiem  
i ciastkiem migdałowym

Cremige Pyramide mit Bisongras, karamellisierter Apfel und Mandelkuchen

**25PLN**

### **Original Polish Mead/ Original Polnischer Honigwein**

<b>Dwójniak Warmiński</b>	15 cl	<b>15</b>
	75 cl	<b>75</b>
<b>Trójniak Mazurski</b>	15 cl	<b>15</b>
	75 cl	<b>75</b>
<b>Wino deserowe/</b> Dessert wine		
<b>Tokaj Szamorodni</b> Oremus, Furmint	50 cl	<b>110</b>



ZAFISHOWANI